

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 82/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„SOPPRESSATA DI CALABRIA”

Nr WE: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3. Zmiana (zmiany)

#### Opis produktu

- Uściślono wymagania dotyczące wymiarów, aby usunąć przybliżenie wyrażone przysłówkiem „około” użytym w obowiązującym tekście.
- Uściślono, że cechy dotyczące barwy „Soppressata di Calabria” zależą od użycia składników i przypraw.

#### Dowód pochodzenia

- Treść specyfikacji zaktualizowano w zakresie procedur, jakich podmioty muszą przestrzegać, aby dostarczyć dane dotyczące pochodzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

#### Metoda produkcji

- Dodano bardziej przejrzyste i wyraźne przepisy dotyczące wymogów w zakresie rasy świń, ich wieku w momencie uboju i masy; do listy dopuszczalnych typów genetycznych dodano lokalną rasę „apulo-calabrese” (apulijsko-kalabryjską) charakteryzującą się czarnym umaszczeniem. Wykaz hodowlany tej rasy został sporządzony na podstawie cech charakterystycznych lokalnej populacji, tradycyjnie występującej w regionach Apulia i Kalabria; do wykazu dopuszczalnych typów genetycznych dodano rasę Duroc, ponieważ jest bardzo rozpowszechniona na obszarze pochodzenia świń; ponadto wyraźnie wskazano rasy ściśle zakazane ze względu na fakt, że nie są odpowiednie do produkcji tuczników nadających się do produkcji wędlin
- W celu identyfikacji świń umożliwiono zastąpienie znaku przewidzianego w obowiązującej specyfikacji służącego identyfikacji świń tatuażem nanoszonym na udźce, zawierającym kod identyfikacyjny hodowli – miejsca urodzenia świni.
- Wyraźnie określono wymagania dotyczące zawartości białka w pożywieniu zwierząt.
- Uściślono znaczenie użytego w obowiązującej specyfikacji wyrażenia „pożywienie w postaci wywarów”.
- Precyzyjnie określono składniki, jakich należy użyć, aby skorygować błąd pisarski w obowiązującym tekście, w którym napisano: „pieprz czerwony przewidziane w obowiązujących przepisach prawa”. Jest oczywiste, że po słowach „pieprz czerwony” pominięto, na skutek błędu w transkrypcji, treść dotyczącą składników i dodatków „przewidzianych w obowiązujących przepisach prawa”. Zmiana wyjaśnia w sposób bardziej przejrzysty, czym jest „pieprz czerwony”, tj. „pieprzowiec/papryka”, należące do rodzaju *Capsicum* L. Uściślenie listy składników naturalnych, które nie są wskazane w treści obowiązującej specyfikacji, należy wyjaśnić tradycyjnymi praktykami stosowanymi na obszarze pochodzenia.
- Sporządzono wykaz pozytywny dopuszczalnych dodatków. Dodatki te nie wpływają na związek produktu z obszarem, ponieważ nie zmieniają jego cech organoleptycznych, ale właśnie zabezpieczają przed zniekształceniem cech na skutek niepożądanego fermentacji. Stosowanie dodatków pozwala zapobiec procesom mikrobiologicznym niebezpiecznym dla produktu i przyczynia się do wolnego procesu dojrzewania, charakterystycznego dla produktu.
- Uściślono minimalne i maksymalne ilości części anatomicznych, jakich należy użyć do produkcji „Soppressata di Calabria”. Zmiana ta polega na zawężającym uściśleniu wymogów określonych w specyfikacji produkcji. Ponadto wprowadza możliwość wykorzystywania części anatomicznej mięsa chudego, tj. schabu, który już jest tradycyjnie stosowany do produkcji „Soppressata di Calabria”. Zmiana ta uzupełnia lukę istniejącą w obowiązującej specyfikacji.
- Ograniczono minimalną ilość słoniny, jakiej należy użyć do przygotowania masy, aby obniżyć wartość kaloryczną produktu.
- Przewidziano, że „Soppressata di Calabria” przeznaczona do sprzedaży wyłącznie w postaci pokrojonej może mieć większą długość i być umieszczana w osłonkach z kolagenu jadalnego. Przepis ten pozwala ułatwić krojenie produktu i ograniczyć ilość odpadów;
- Uściślono, że najkrótszy stosowany w tradycyjnej produkcji okres dojrzewania to 45 dni.

#### Etykietowanie

- Wprowadzono logo identyfikujące ChNP „Soppressata di Calabria”.
- Wprowadzono możliwość użycia na etykiecie określeń „piccante”, „dolce” lub „bianca” (pikantna, łagodna lub biała), aby zasygnalizować stosowanie pieprzowca/papryki i pasty paprykowej.

- Wprowadzono możliwość wprowadzania do obrotu produktu pakowanego próżniowo lub w atmosferze ochronnej, w całości, w porcjach lub plastrach. Przepis ten nie był umieszczony w obowiązującej specyfikacji, ale okazał się konieczny, aby pogodzić ze sobą zachowanie cech organoleptycznych produktu ze zmianami w sposobie jego nabywania i konsumpcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>**

**„SOPPRESSATA DI CALABRIA”**

**Nr WE: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Soppresata di Calabria”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Soppresata di Calabria” jest przygotowywana z mięsa wieprzowego niemrożonego, mielonego do średniej ziarnistości, pochodzącego z szynki w ilości co najmniej 50 %, z łopatki lub schabu w ilości nie większej niż 50 % oraz ze starannie wyselekcjonowanego tłuszczu pochodzącego ze słoniny z przedniej części grzbietu z okolicy karkówki oraz z naturalnych składników aromatycznych [sól, pieprz czarny ziarnisty lub mielony, pieprzowiec lub papryka (z rodzaju *Capsicum* L) czerwona ostra, czerwona słodka, mielona lub w formie pasty, wino, zioła i aromaty naturalne]. Zawartość starannie wyselekcjonowanej słoniny musi wynosić od 4 do 15 % na kilogram przetwarzanego mięsa. Czas trwania dojrzewania nie może być krótszy niż 45 dni. W momencie wprowadzania do obrotu „Soppresata di Calabria” musi posiadać następujące cechy: kształt lekko spłaszczonego walca, długość od 10 do 18 cm i średnica od 4 do 8 cm. W przekroju produkt ma wygląd zwarty i raczej miękkiej, barwę naturalną czerwoną lub jasnoczerwoną, w zależności od użytych składników.

Wyłącznie produkt przeznaczony do sprzedaży w postaci pokrojonej i do pakowania próżniowo lub w atmosferze ochronnej może być umieszczany w osłonkach z kolagenu jadalnego, aby uzyskać produkt o długości od 40 do 60 cm.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

„Soppresata di Calabria” musi być wytwarzana z mięsa świń hodowanych na terenie regionu Kalabria.

Zabrania się stosowania do produkcji mięsa knurów lub macior.

Wymagane cechy genetyczne to cechy tuczników włoskich wywodzących się z tradycyjnych dużych ras, takich jak:

- rasa apulijsko-kalabryjska,
- rasy Large White i włoska Landrace, w postaci ulepszonej przez włoską księgę hodowlaną lub świnię pochodzące od knurów tych ras,
- świnię pochodzące od knurów rasy Duroc, w postaci ulepszonej przez włoską księgę hodowlaną,
- świnię pochodzące od knurów innych ras lub knurów pochodzących z krzyżówek, pod warunkiem że knury te, niezależnie od tego czy są urodzone we Włoszech czy nie, zostały uzyskane w ramach programu selekcji lub krzyżowania, którego cele nie są sprzeczne z celami włoskiej księgi hodowlanej w zakresie produkcji tuczników.

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Wykluczone jest natomiast wykorzystanie:

- świń o niekorzystnych cechach genetycznych, w szczególności w zakresie wrażliwości na stres (PSS),
- zwierząt czystej rasy ras: belgijska Landrace, Hampshire, Pietrain i Spot.

Średnia masa partii wieprzowiny w momencie uboju nie może być mniejsza niż 140 kg.

#### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Pożywienie świń musi składać się w ilości co najmniej 50 % z uzupełniających mieszanek paszowych na bazie jęczmienia, bobu, kukurydzy, żołądź i ciecierzycy.

Zakazane jest uzupełnianie pożywienia świń maniokiem, ziemniakami lub jakimkolwiek produktem ubocznym, który mógłby nadać mięsu lub tłuszczowi niepożądany smak lub zapach.

Aby na skutek tuczenia uzyskać mięso bardziej jędrne, zakazane jest podawanie pożywienia w postaci wywarów. Wyrażenie „pożywienie w postaci wywarów” oznacza wykorzystanie produktów ubocznych przetwórstwa mleka.

Przez co najmniej dwa miesiące przed ubojem w żywieniu muszą przeważać składniki białkowe tak, aby uzyskać zawartość białek na poziomie co najmniej 12 %.

W miarę dostępności na rynku żywienie dla zwierząt musi pochodzić z geograficznego obszaru produkcji.

#### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy produkcji, takie jak hodowla i ubój świń, selekcja, mielenie i mieszanie mięsa oraz etap napelniania, wiązania i dojrzewania, muszą odbywać się na terenie Kalabrii.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Chroniona nazwa pochodzenia „Soppressata di Calabria” musi być naniesiona wyraźną i nieusuwalną czcionką. Musi wyraźnie odznaczać się od wszystkich innych wyrażeń umieszczonych na etykiecie lub na kartoniku dołączonym do produktu lub na opakowaniach produktu porcjowanego. Zaraz po niej należy umieścić wyrażenie „Denominazione d’Origine Protetta” (Chroniona nazwa pochodzenia).

Na etykiecie należy umieścić poniżej przedstawione logo ChNP „Soppressata di Calabria”.



Na etykiecie można umieścić określenie „piccante”, „dolce” lub „bianca” (pikantna, łagodna lub biała), jeśli „Soppressata di Calabria” jest produkowana odpowiednio z dodatkiem pieprzowca/papryki (z rodzaju *Capsicum L.*) czerwonej ostrej lub czerwonej słodkiej lub bez dodatku papryki.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Soppressata di Calabria” odbywa się na tradycyjnym obszarze produkcji, który stanowi obszar regionu Kalabria.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji znajduje się na południu Włoch i charakteryzuje się klimatem ciepłym umiarkowanym z niskim poziomem opadów, występujących głównie w okresie zimy. Teren jest w większości pagórkowaty i górzysty, ale ze względu na położenie na półwyspie jego granice na długości ponad 800 km stanowi linia brzegowa Morza Tyrreńskiego i Morza Jońskiego. Połączenie morza, pagórków i gór powoduje powstanie specyficznych warunków klimatycznych w basenie Morza Śródziemnego.

„Soppressata di Calabria” stanowi owoc doświadczeń i tradycji zakorzenionej w Kalabrii. Posiadana przez producentów umiejętność selekcjonowania i przetwarzania różnych części mięsa potrzebnych do przygotowania masy oraz stosowanie naturalnych przypraw i aromatów mają zasadnicze znaczenie dla wytwarzania tego produktu.

## 5.2. Specyfika produktu

„Soppressata di Calabria” to produkt dojrzewający typowy dla kalabryjskiej produkcji wędliniarskiej. „Soppressata di Calabria” jest przygotowywana z mięsa mielonego do średniej ziarnistości, pochodzącego z szynki i łopatki lub schabu, oraz ze starannie wyselekcjonowanego tłuszczu pochodzącego ze słoniny z przedniej części grzbietu z okolicy karkówki oraz z naturalnych składników aromatycznych. Ponadto produkt ten odróżnia się od innych swoim specyficznym, lekko spłaszczonym kształtem i charakterystycznym smakiem przypraw, jaki nadają mu użyte składniki aromatyczne.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Wymagane cechy jakościowe „Soppressata di Calabria” zależą od warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich.

Obszar produkcji i przetwórstwa „Soppressata di Calabria” jest związany ze środowiskiem poprzez klimat typowy dla południa Włoch, z niskim poziomem opadów, występujących głównie w okresie zimy oraz z położeniem geograficznym przedmiotowych obszarów, na które korzystnie wpływa ekspozycja na wiatry i specyficzne amplitudy temperatur, co przyczynia się do utrzymania optymalnych warunków w pomieszczeniach dojrzewalni.

Dla przygotowania „Soppressata di Calabria” szczególne znaczenie ma doświadczenie producentów w zakresie przygotowania części mięsa. Starannie wyselekcjonowane kawałki chudego mięsa są mielone do średniej ziarnistości i mieszane z częściami tłustymi i przyprawami. Do przygotowania kawałków mięsa producenci nadal stosują naturalne rośliny aromatyczne typowe dla tradycji kalabryjskiej, które nadają „Soppressata di Calabria” specyficzne cechy.

Ponadto zasadnicze znaczenie ma uwaga, jaką producenci zwracają na etapy napelniania osłonek i dojrzewania, aby zagwarantować uzyskanie produktu, który zachowuje swój charakterystyczny spłaszczony kształt i odpowiednią konsystencję.

Wszystkie te elementy, surowiec – produkt – nazwa, są ściśle związane z rozwojem społeczno-gospodarczym określonego obszaru geograficznego, ponieważ stanowią o typowych lokalnych tradycjach i zwyczajach. W szczególności można zauważyć wykorzystywanie surowca pochodzącego z hodowli tuczników, mających cechy typowe dla linii włoskich i żywności między innymi produktami roślinnymi typowymi dla określonego obszaru. „Soppressata di Calabria” jest więc ściśle związana z określonym obszarem geograficznym ze względu na klimat regionu, pożywienie świń i czynniki ludzkie.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (\*))

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChNP „Soppressata di Calabria” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 171 z dnia 25 lipca 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) i otwierając zakładkę „Prodotti DOP IGP” (Produkty ChNP ChOG) (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Prodotti DOP IGP STG” (Produits AOP IGP STG) (z boku ekranu po lewej stronie) i wreszcie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specyfikacje przedłożone UE do analizy).

---

(\* ) Zob. przypis 3.